CONTORNO DI PATATE

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di patate,
- 150 g di pomodori pelati,
- 40 g di burro,
- 1 spicchio di aglio,
- 1 foglia di alloro,
- 1 ciuffo di prezzemolo,
- 1 cucchiaio di capperi,
- 1 mestolo di brodo,
- sale.

Lessare le patate raggiungendo la metà cottura, poi scolarle, pelarle e tagliarle a pezzi.
In un tegame rosolare nel burro l'aglio e l'alloro, che andranno tolti quando si metteranno a dorare le patate.
Aggiungere infine i pomodori, i capperi e il prezzemolo tritato, diluire con il brodo e terminare la cottura a fuoco lento.